

## V. PENUTUP

### 5.1 Kesimpulan

1. Penambahan sari buah senduduk memberikan pengaruh yang nyata terhadap nilai total padatan terlarut, kadar air, kadar abu dan  $a_w$  selai kolang-kaling. Namun memberikan pengaruh yang tidak nyata terhadap kadar serat kasar, kadar gula total dan pH selai kolang-kaling.
2. Penambahan sari buah senduduk memberikan pengaruh yang nyata terhadap total fenol dan kadar antosianin total selai kolang-kaling. Selai kolang-kaling dengan penambahan sari buah senduduk memiliki nilai  $IC_{50} > 5000$  ppm yang menunjukkan bahwa aktivitas antioksidan pada selai kolang-kaling tergolong rendah.
3. Produk terbaik berdasarkan uji organoleptik adalah perlakuan D (penambahan 12% sari buah senduduk) dengan nilai rata-rata warna 4,40; aroma 3,60; tekstur 4,03 dan rasa 4,30. Selai kolang-kaling dengan perlakuan D tersebut memiliki nilai total padatan terlarut 59,00%; kadar air 30,11%; kadar abu 0,028%; kadar serat kasar 3,65%; kadar gula total 18,03%; pH 3,45;  $a_w$  0,725; total fenol 1,20 g/100 g; kadar antosianin total 8,57 mg/L; aktivitas antioksidan ( $IC_{50}$ )  $> 5000$  ppm dan angka lempeng total  $5,0 \times 10^2$  koloni/g.

### 5.2 Saran

Peneliti menyarankan untuk meningkatkan konsentrasi sari buah senduduk yang ditambahkan pada selai kolang-kaling agar dapat meningkatkan nilai aktivitas antioksidannya ( $IC_{50}$ ). Selain itu, penelitian mengenai umur simpan selai kolang-kaling dengan penambahan sari buah senduduk ini juga dirasa perlu untuk dilakukan.